

Bananpannkakor med hemmagjord nutella & jordgubbar!



Läs mer och hitta recept
på www.hebe.se eller
scanna in QR-koden.



Bananpannkakor med hemmagjord nutella och jordgubbar

10st

Ingredienser:

Hemmagjord

Nutella

400 g hasselnötter

250 g mjölkchoklad

0,5 dl honung

Bananpannkakor

4 st ägg

4 st bananer

1 tsk bakpulver

1 krm salt

1 tsk vaniljpulver

Vid servering

jordgubbar

lönnsirap eller

honung

Gör så här:

Hemmagjord Nutella

Sätt ugnen på 200°. Rosta hasselnötterna i ca 15-20 minuter. Lägg dem i en ren handduk och gnugga hårt så att skalerna lossnar. Smält chokladen över vattenbad och låt svalna. Mixa nötterna till en slät smet i en matberedare cirka 5 minuter. Tillsätt honung och den smälta chokladen och mixa helt slätt. Smaka av med lite salt.

Bananpannkakor

Mixa banan, ägg, bakpulver, salt och vaniljpulver i en skål. Stek pannkakorna gyllengula i lite smör på medelvärme i en stekpanna, gärna en plättlägg.

Varva pannkakorna med Nutella och jordgubbar. Ringla lite lönnsirap eller honung över vid servering.